

## Vegánske snacky plnené paradajkami a zelenou špaldou s LIEVITO MADRE PANE a VEGRAIN GREEN SPELT SNACK



### Vegánske cesto:

Pšeničná múka Typ 550	9,000 kg
LIEVITO MADRE PANE	1,000 kg
Vegánsky margarín	0,700 kg
Sol'	0,200 kg
Droždie	0,400 kg
Voda, cca.	5,000 l
<b>Hmotnosť spolu</b>	<b>16,300 kg</b>

Doba miesenia: 3 + 6 minút, špirálový miesič

Teplota cesta: cca. 27 °C

Odležanie: 12 – 14 hodín pri teplote cca. 5 °C

Medzikysnutie: 60 minút

Postup spracovania: Po odležaní cesto preložiť 0,250 kg vegánskeho margarínu na 1 kg cesta dvoma dvojitémi vrstvami. Hotové cesto nechať odpočívať v chladničke približne 60 minút. Potom rozvárať na hrúbku približne 2,8 mm. Nakrájať na 16 cm široké pásy, v strede naplniť, preložiť a odložiť na kysnutie. V polovici kysnutia prúžky zmraziť. Zmrazené pásiky cesta vylúhovať, posypať sezamom, nechať rozmraziť a nakrájať na kúsky. Potom piecť.

Kysnutie tvar. cesta: cca. 90 minút  
Teplota pečenia: 210 – 220 °C  
Doba pečenia: 13 – 15 minút

**Počet na cca. 50 ks**

**Náplň z paradajok a zelenej špaldy:**

Paradajky v konzerve, sekané 0,600 kg  
Voda 0,600 l

VEGRAIN GREEN SPELT SNACK 0,600 kg  
Hmotnosť spolu 1,800 kg

Postup spracovania: Priviesť paradajky a vodu do varu a vmiešať VEGRAIN GREEN SPELT SNACK.

Všeobecná poznámka: Uistite sa, že potraviny uvedené v recepte sú vegánskej kvality.